Евгений Мороз

необычные украшения из обычных фруктов

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Из этой книги вы узнаете, как превратить арбуз в Жар-птицу, а из обыкновенного яблока сделать букет жасминов. Создавайте необычные украшения из обычных ягод и фруктов и радуйте ими себя, своих родных и друзей!

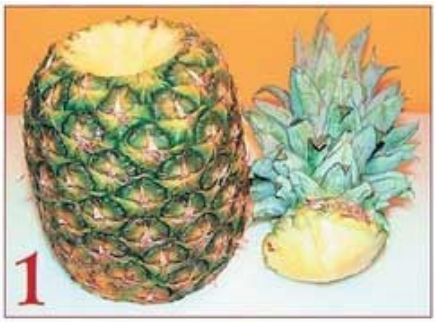
- Евгений Мороз
  -
  - Ананас
    - Лилия
    - Пальма
  - Апельсин
    - Спираль
  - Арбуз
    - Жар-птица
    - Аленький цветочек
    - Колибри
  - Банан
    - Белеет парус…
  - Грейпфрут
    - Тюрбан
  - Груша
    -
    - Рог изобилия
  - Дыня
    - Лесенка
    - Ажурные листья
  - Киви
    -
    - Экзотический цветок
  - Клубника
    - Кармен
  - Лимон
    - Китайская роза
    - Вариации
  - Манго
    -
    - Магнолия
  - Яблоко
    - Пассифлора
    - Ажурные листья
    - Царевна-лебедь

- Розочка

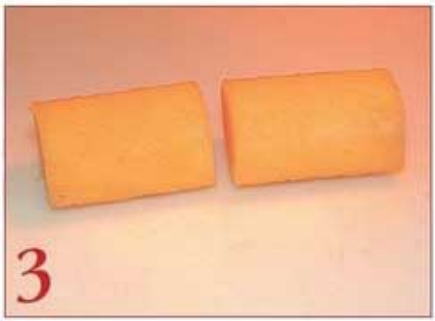
Евгений Мороз
Необычные украшения из обычных фруктов

Ананас

Лилия


1

2


3

4

5

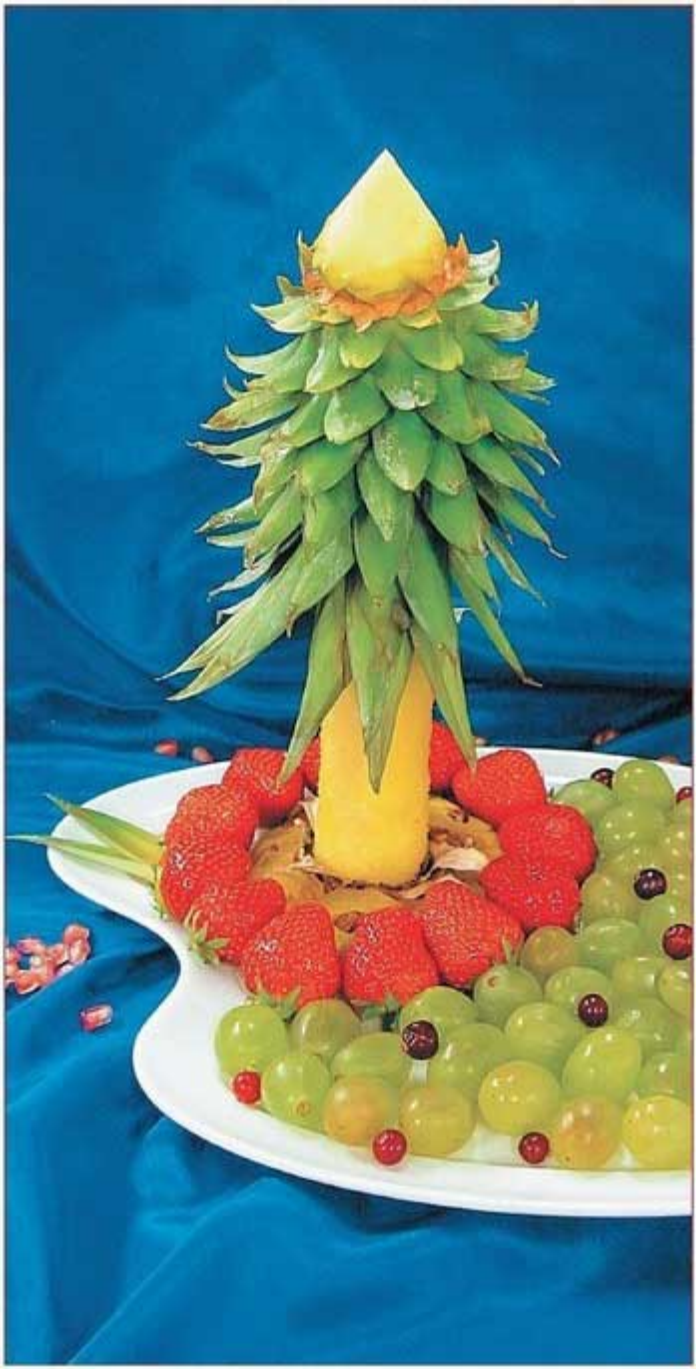
6

7

8

1. Подрезаем верхушку и снимаем
2. Сердцевину подрезаем ножом и вытаскиваем
3. Сердцевину разрезаем на части
4. Придаем форму четырехгранного бруска
5. Срезаем грани
6. Подрезаем лепесток
7. Подрезаем второй ряд лепестков
8. Третий ряд
9. Последний ряд режем аналогично предыдущим
10. Готовый цветок

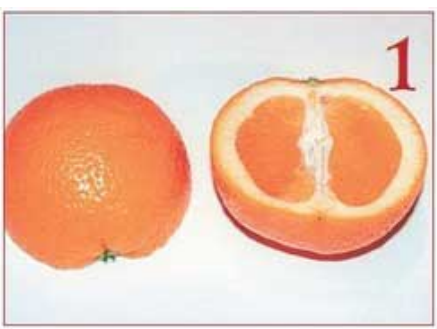
Пальма

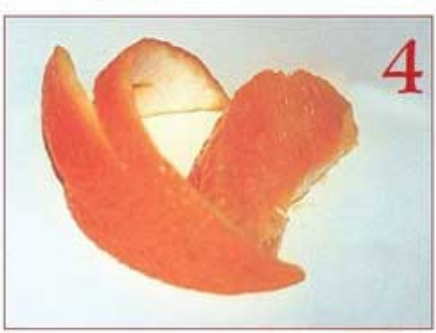


1. Вырезаем сердцевину
2. Отрезаем от ананаса донышко
3. Сердцевину устанавливаем на основание
4. Устанавливаем на сердцевину зелень ананаса

Апельсин

Спираль





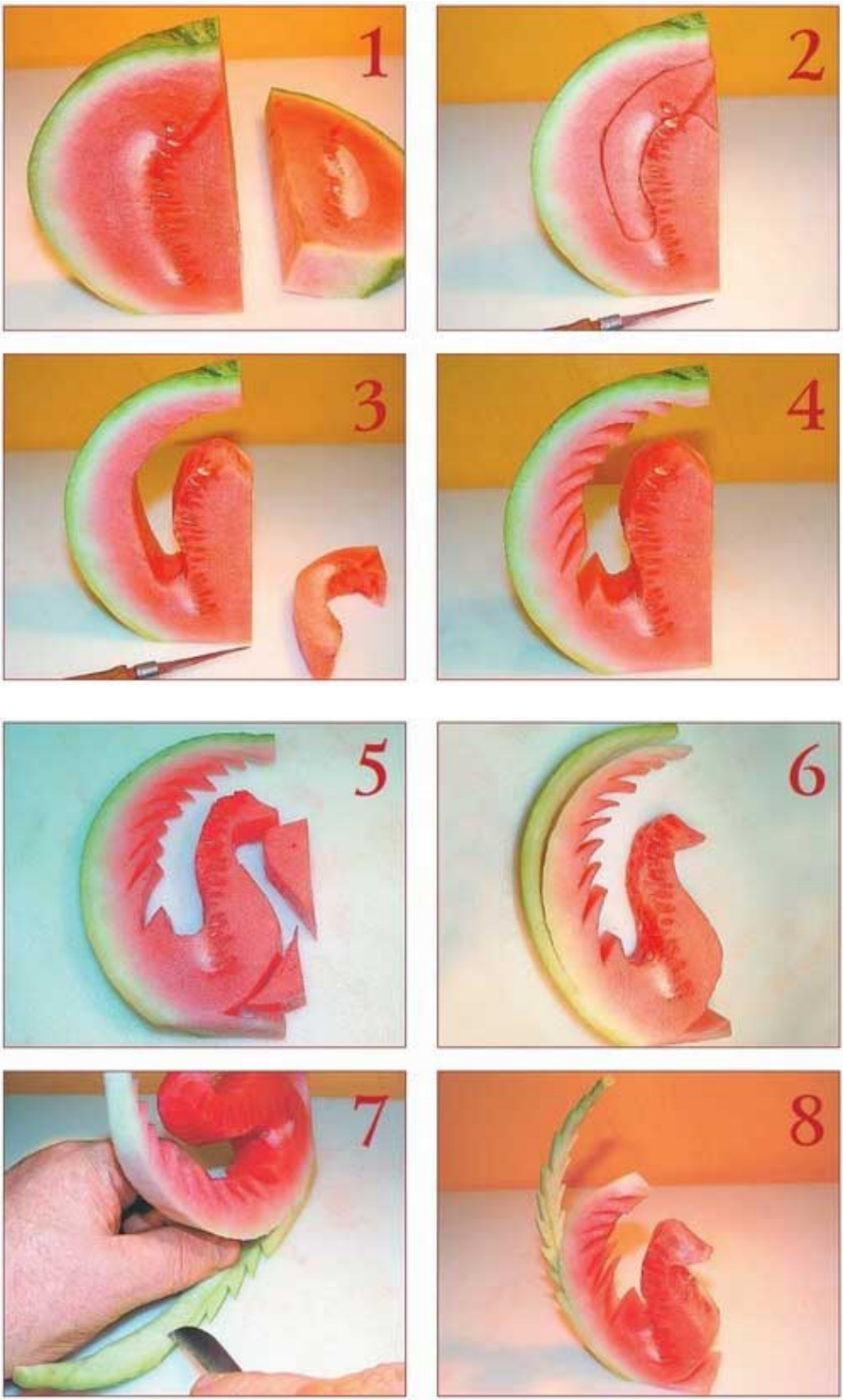
1. Разрезаем апельсин пополам
2. Отрезаем равные по толщине дольки

3. Делаем угловой надрез на шкурке и подрезаем шкурку апельсина

4. Загибаем кожуру к основанию

Арбуз

Жар-птица



1. Отрезаем дольку арбуза и подрезаем основание
2. Намечаем удаление мякоти

3. Срезаем намеченное
4. От верха к низу делаем угловые срезы ножом
5. Срезаем мякоть, придавая очертания туловища
6. Подрезаем шкурку
7. На корке делаем угловые срезы с обеих сторон
8. Готовая птица

Аленький цветочек

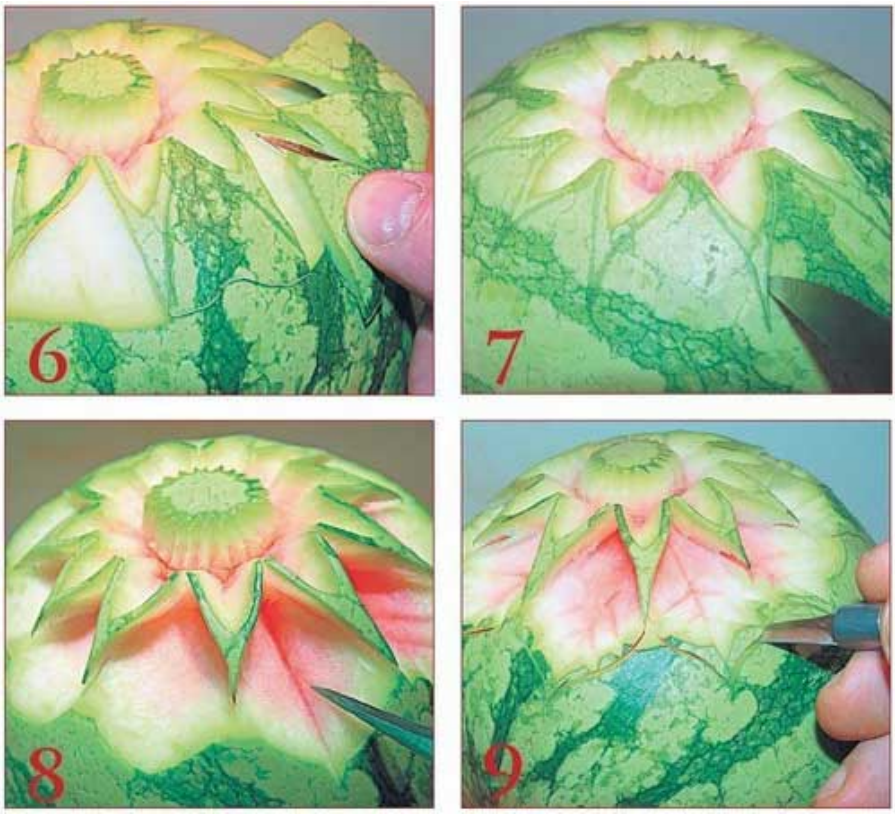
1

2

3

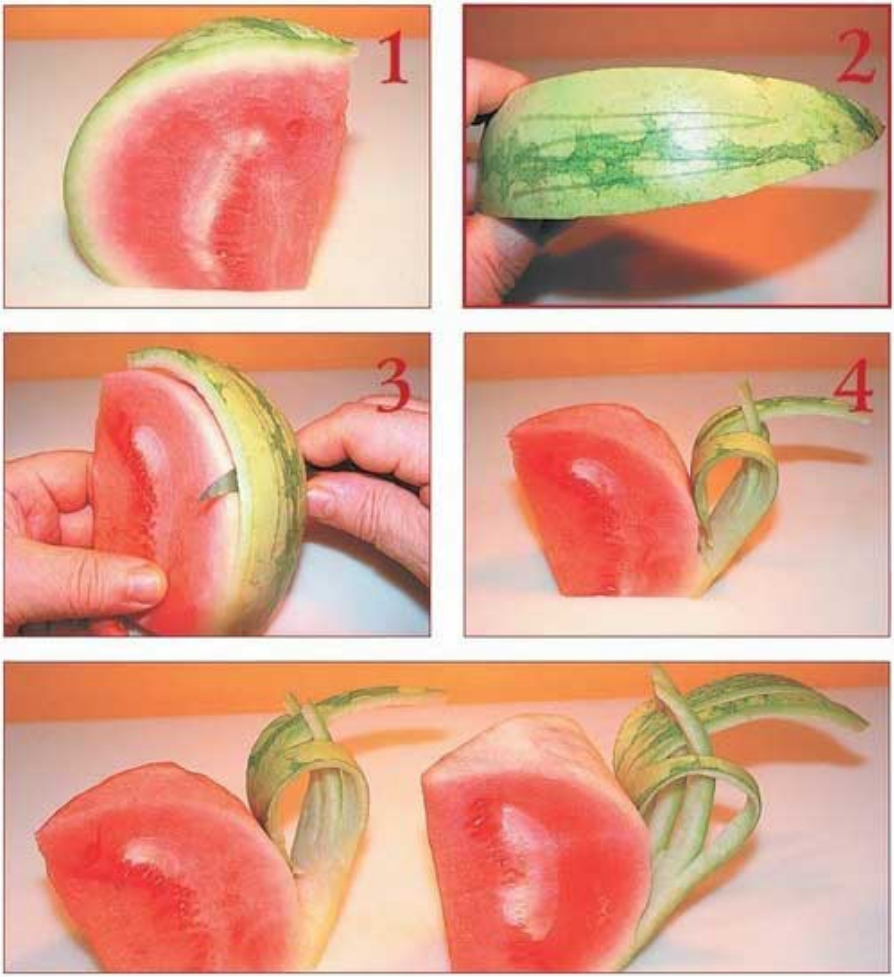
4

5



1. Прорезаем круг и под углом срезаем часть кожицы
2. Угловой выемкой обрабатываем сердцевину
3. Ножом делаем овальные углубления
4. Каждый овал срезаем под острым углом
5. Прорезаем очертания листа
6. Удаляем кожицу между листьев
7. Следующие листья намечаем и вырезаем между вырезанных (верхних)
8. Ножом делаем углубление в середине листа и по бокам
9. Подрезаем листья по периметру, отделяем цветок от арбуза

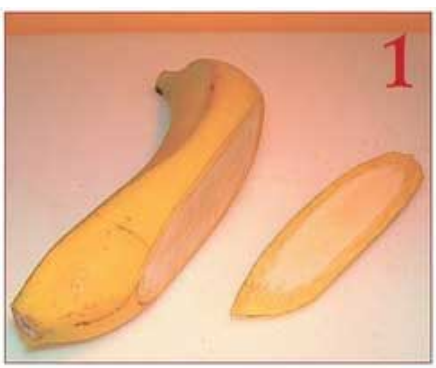
Колибри

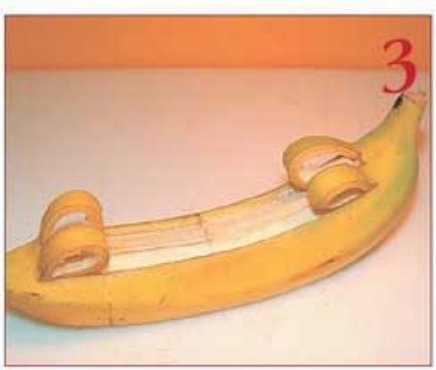


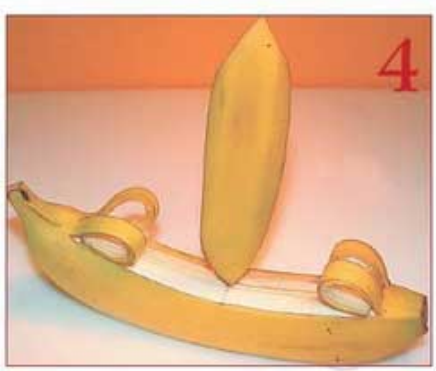
1. Отрезаем дольку и срезаем основание
2. Ножом делаем 2 угловых прореза
3. Подрезаем шкурку арбуза, не совсем до основания
4. Загибаем верх шкурки к основанию

Банан

Белеет парус…



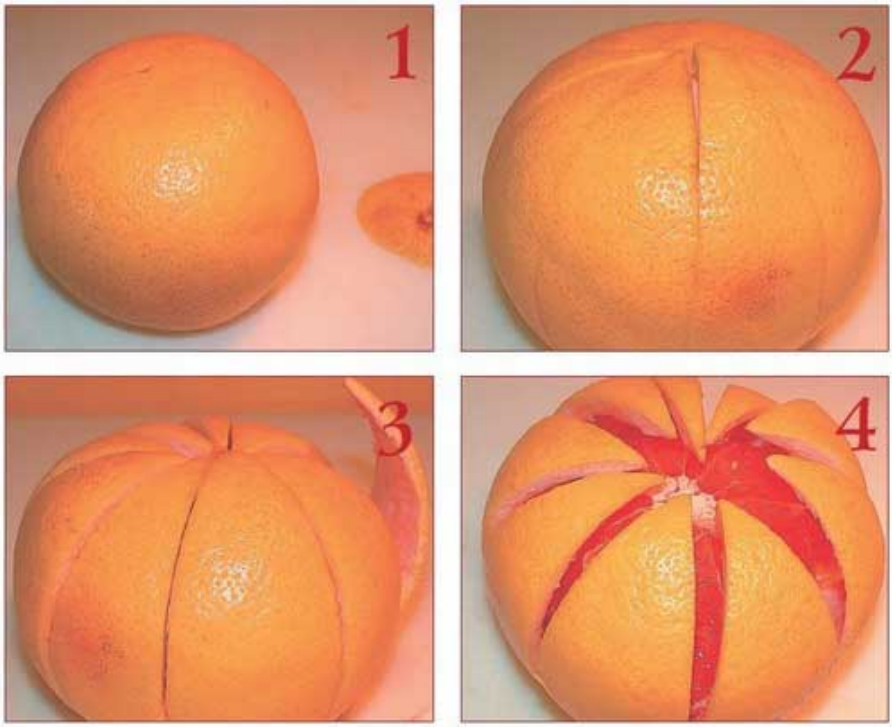




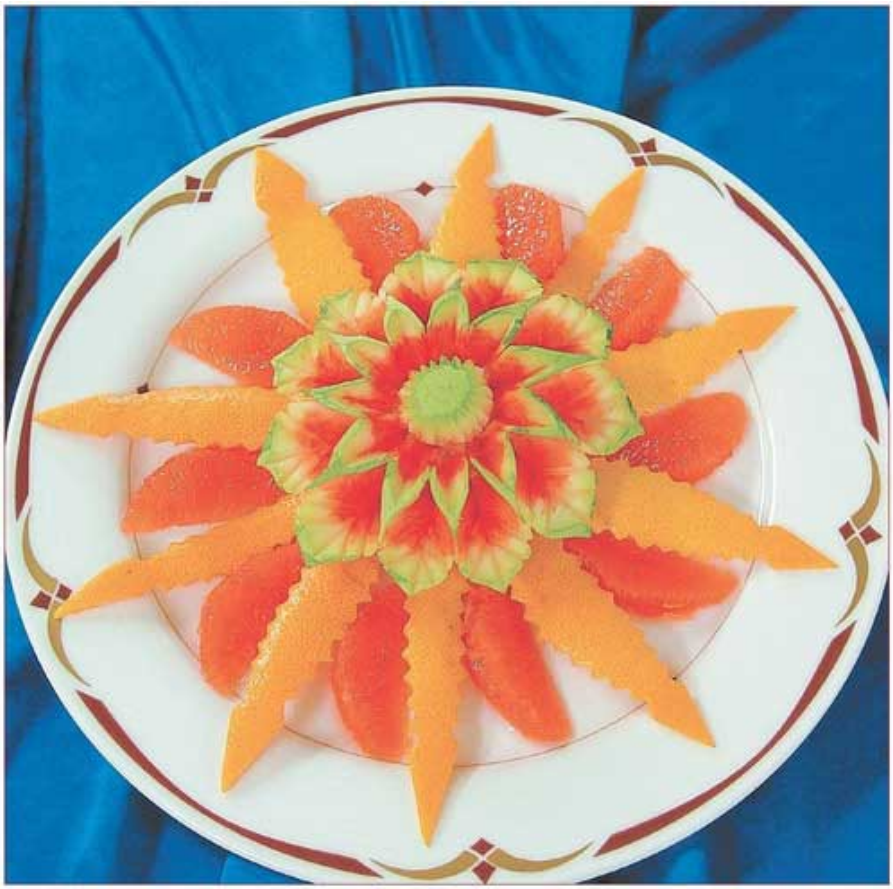
1. Срезаем основание
2. От середины прорезаем две полоски в обе стороны
3. Заворачиваем полоски
4. Устанавливаем «парус»

Грейпфрут

Тюрбан



1. Срезаем основание
2. Прорезаем кожицу на равные сегменты
3. Отделяем кожицу и подравниваем ее изнутри
4. Осторожно срезаем с плода белую пленку, можно дольки кожицы надрезать уголком

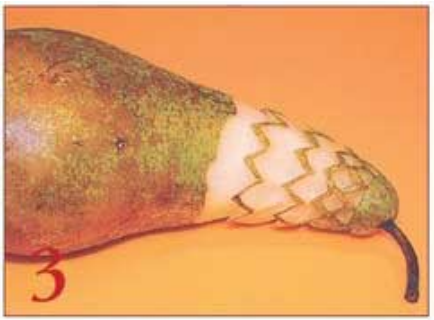


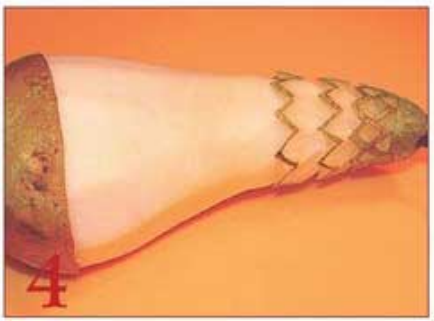
А вот так выглядит «Тюрбан» в раскрытом виде, украшенный «Аленьким цветочком».

Груша

Груша имеет разную величину и форму: вытянутая, укороченная, утолщенная, почти круглая. Так что сама природа подскажет вам, что лучше вырезать. Главное – плод должен быть жестким, а не мягким.

Рог изобилия

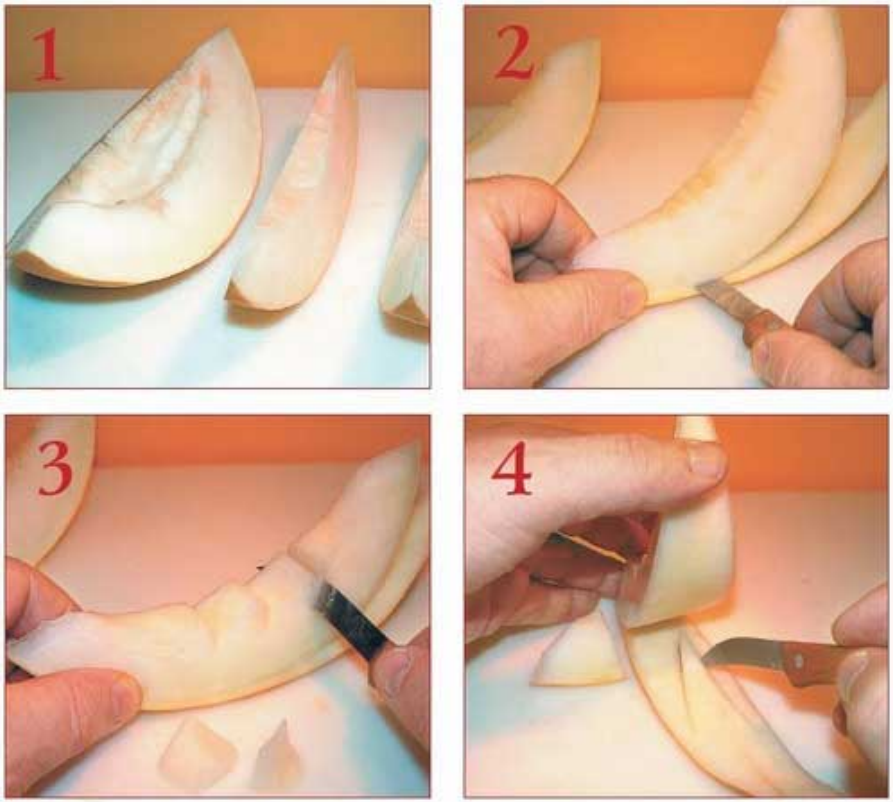




1. Держа нож под углом, нарезаем листочки
2. Срезаем часть мякоти под вырезанными листочками
3. Также делаем еще ряд листочков
4. Срезаем шкурку груши
5. Нарезаем уголки
6. Вырезаем сердцевину
7. Нарезаем листы у основания, срезая часть мякоти вокруг них

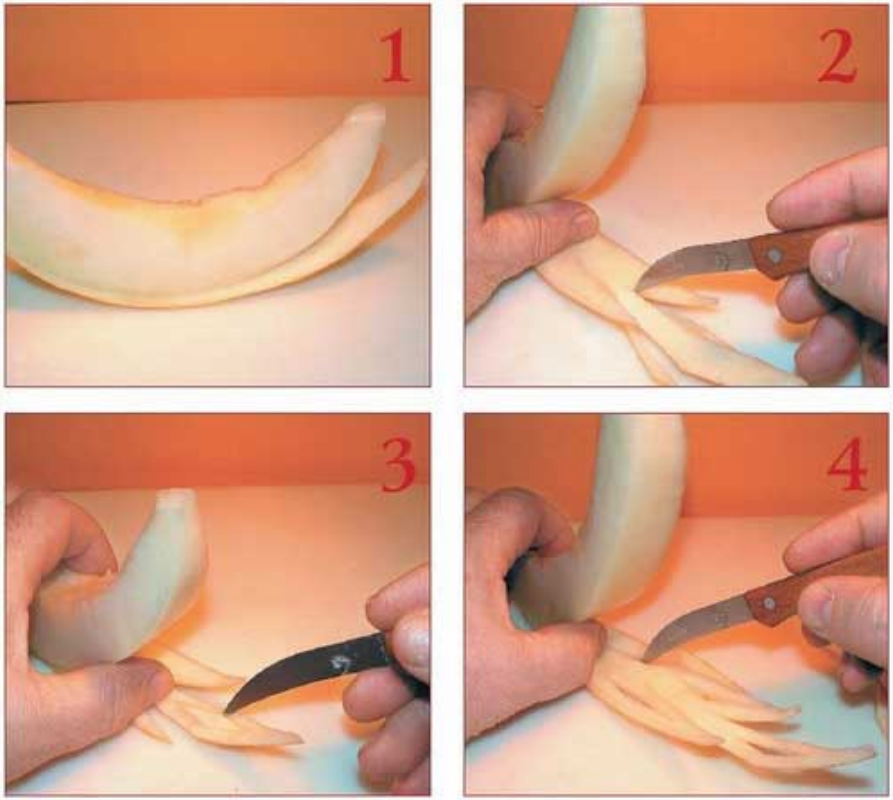
Дыня

Лесенка



1. Отрезаем дольку
2. Подрезаем кожицу
3. Режем угловые углубления
4. На кожице прорезаем угол
5. Отделяем угол и упираем его в мякоть

Ажурные листья

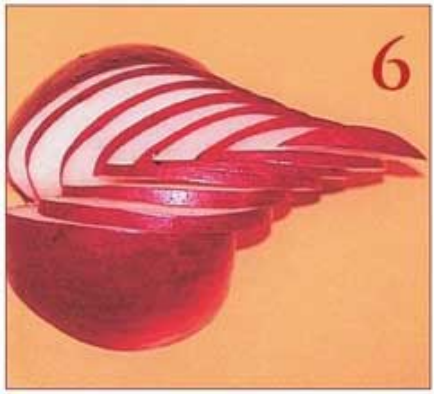


1. Отрезаем дольку и подрезаем кожицу
2. Фигурно вырезаем кожицу
3. Делаем сквозные прорезы
4. Ажуром можно покрыть часть корки

Киви

Экзотический плод – киви – полюбился нам своим неповторимым нежным вкусом. А вот внешность его, казалось бы, не соответствует содержанию: невзрачный шершавый плод скучной окраски. Но как известно, внешность обманчива. Мастер может раскрыть «душу» этого плода.

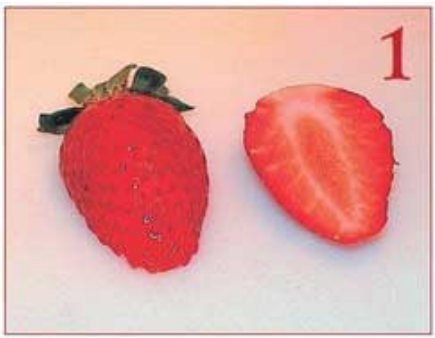
Экзотический цветок

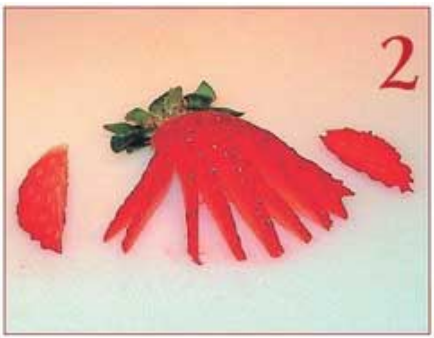


1. Прорезаем киви до середины под небольшим углом
2. Разъединяем верхнюю и нижнюю часть
3. Подрезаем шкурку
4. Придаем форму цветка
5. Яблоко разрезаем пополам и, держа нож под углом, нарезаем дольки
6. Красиво сдвигаем нарезанные дольки

Клубника

Кармен

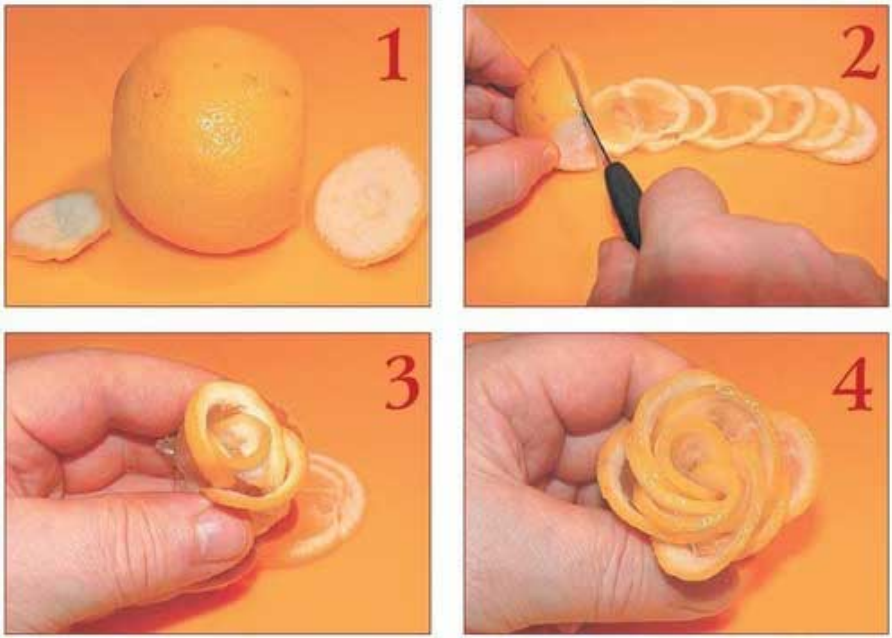




1. Клубнику разрезаем
2. Нарезаем тонкими полосками
3. Лезвием ножа слегка придавливаем для придания формы

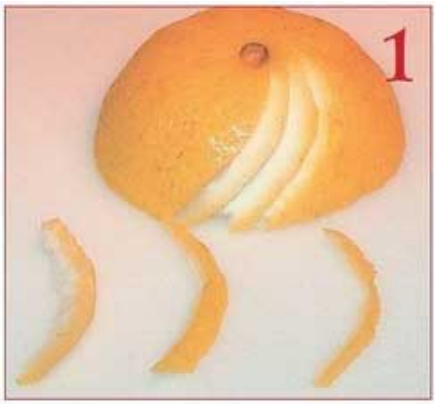
Лимон

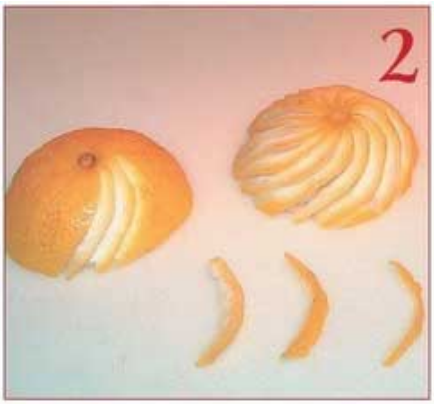
Китайская роза

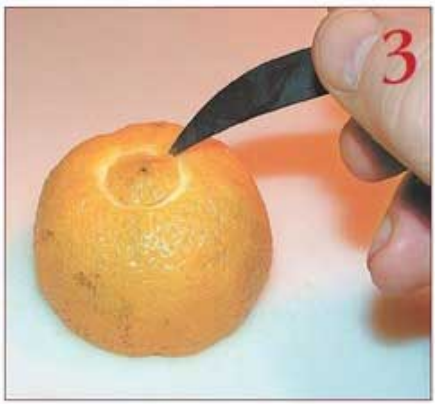


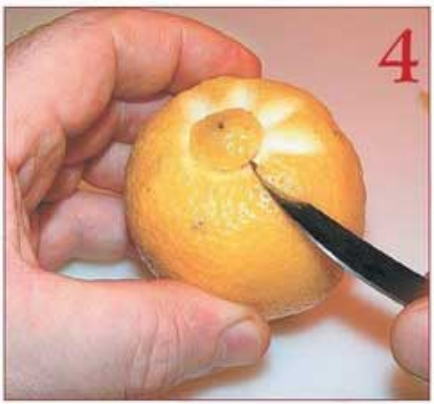
1. Срезаем верхушку и основание
2. Нарезаем тонкие кружочки
3. Первый лепесток сильно скручиваем
4. Накладываем оставшиеся кружочки и срезаем основание (для устойчивости)

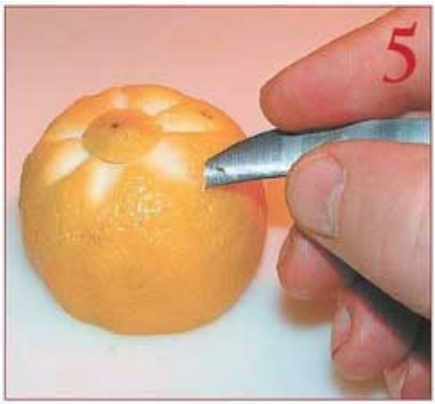
Вариации

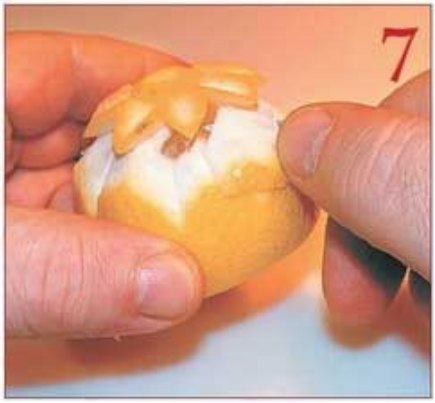










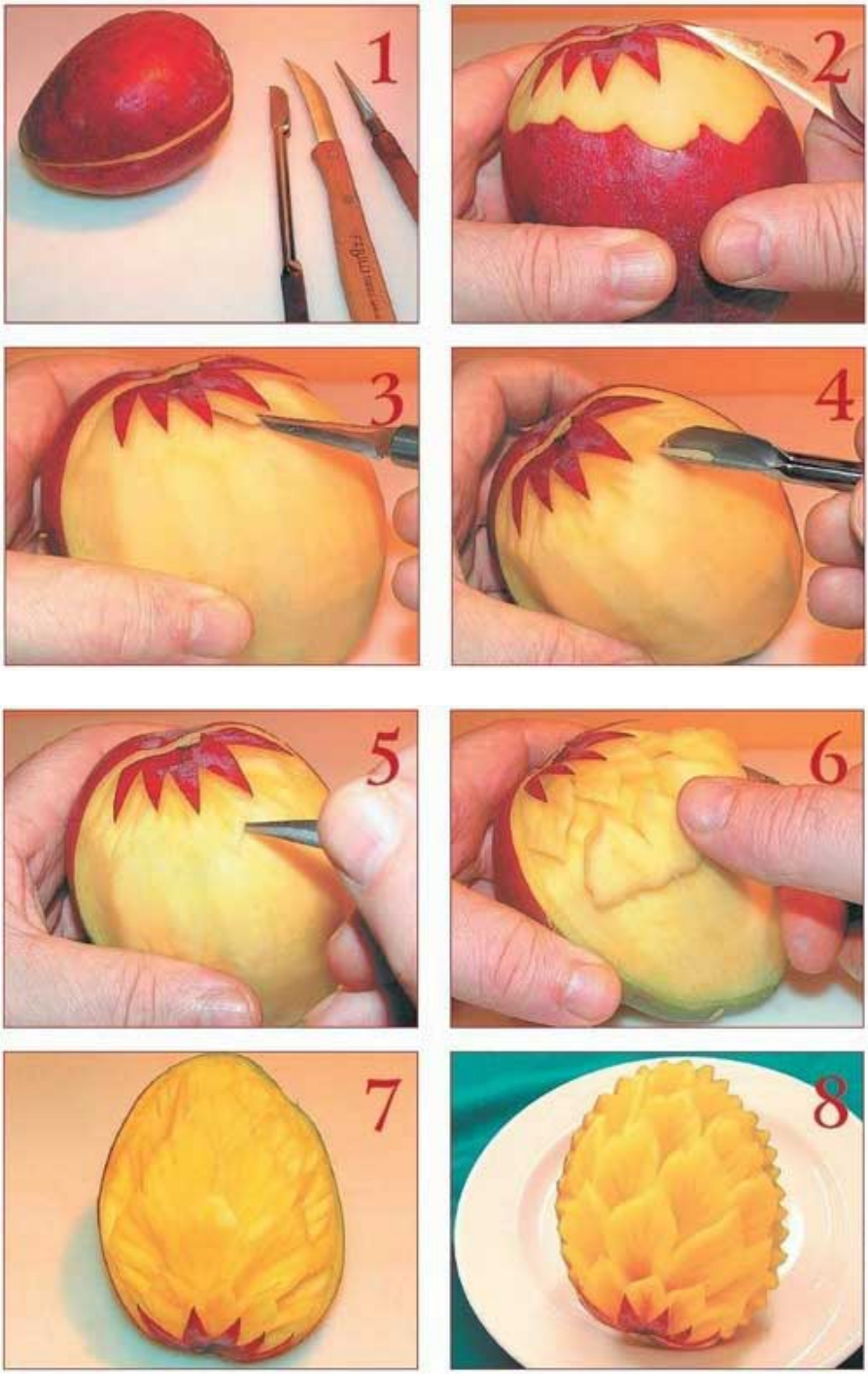


1. Срезаем под углом
2. Аналогично по всей окружности
3. Вырезаем кольцо
4. Вырезаем лепестки по окружности
5. Подрезаем лепестки
6. Вырезаем цедру под лепестками
7. Вырезаем нижний ряд лепестков
8. Отделяем цветок, срезая нижнюю часть лимона

Манго

Конечно, между манго и магнолией – дистанция огромного размера, но цветок из манго получается столь же трепетно-нежным и изысканным, как и подлинный цветок магнолии.

Магнолия

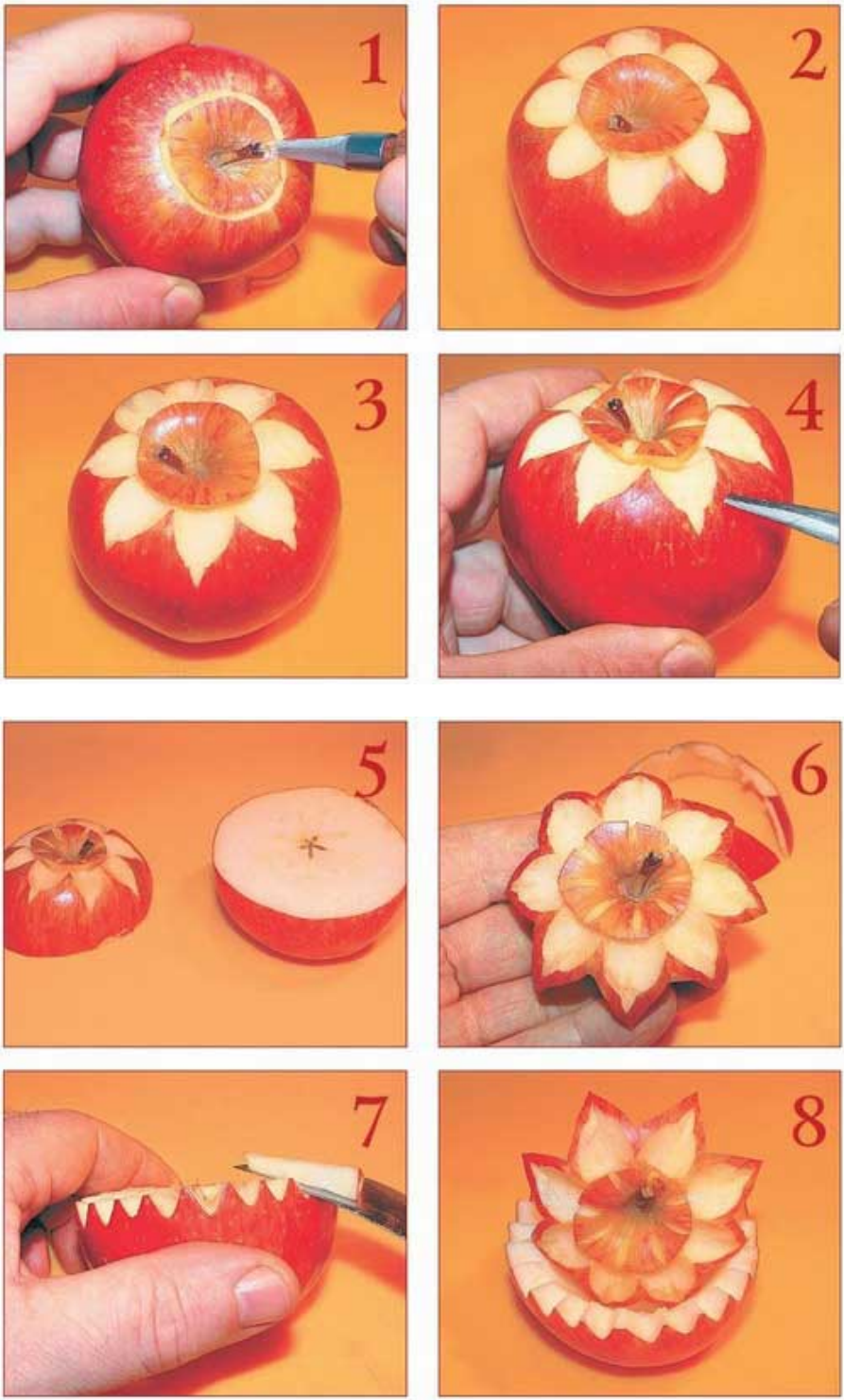


1. По окружности делаем прорезь
2. Ножом нарезаем лепестки
3. Между лепестков ножом вырезаем овальные углубления
4. Угловой выемкой делаем выемку посередине и с боков

5. Ножом подрезаем подготовленные лепестки
6. Срезаем слой мякоти под лепестками
7. Следующие лепестки вырезаем аналогично верхним
8. Делаем зубчики по краю кожуры

Яблоко

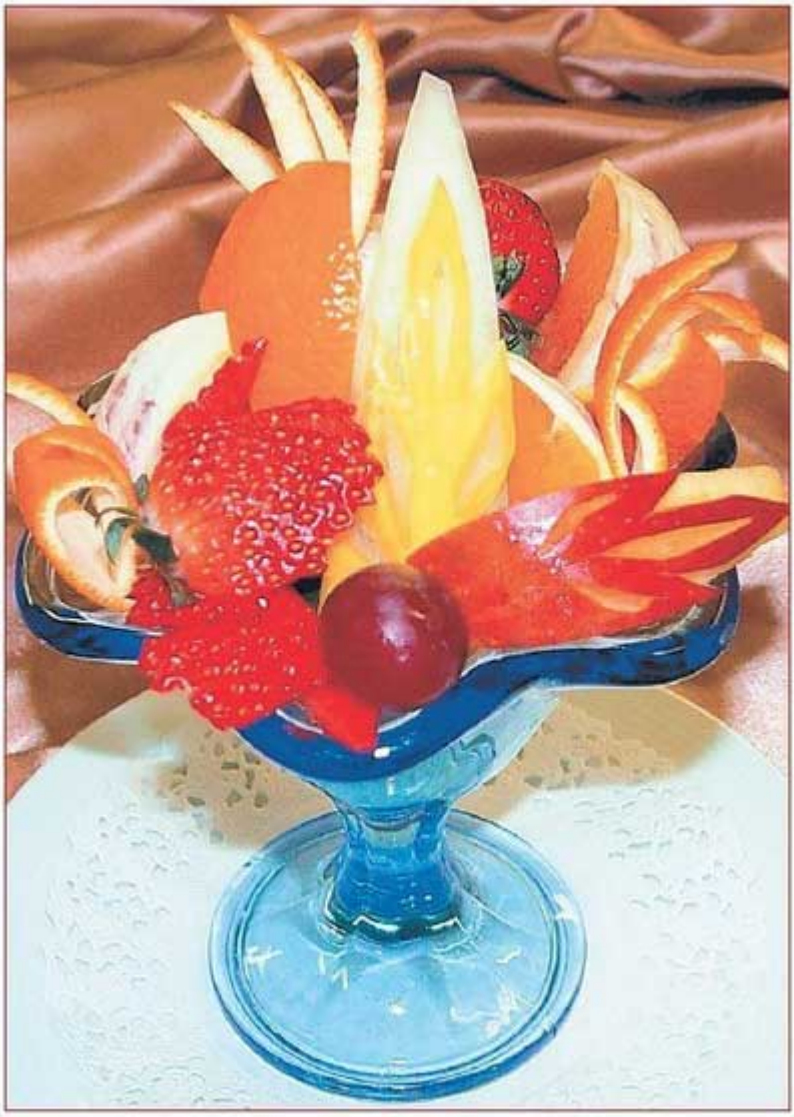
Пассифлора

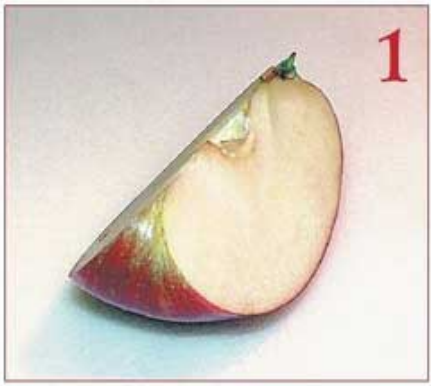


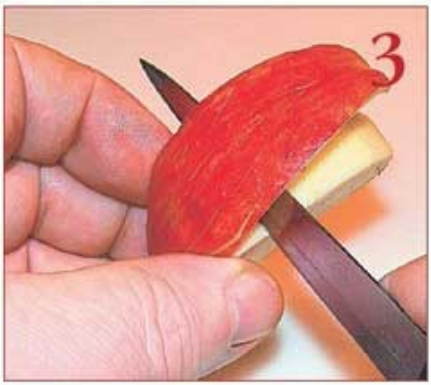
1. Делаем прорез по кругу
2. Вырезаем лепестки

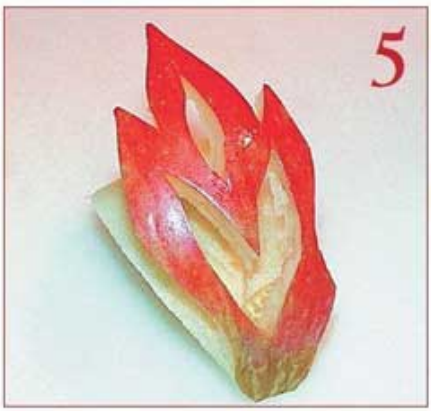
3. Лепестки заостряем, подрезая низ среза
4. Подрезаем лепестки к сердцевине яблока
5. Срезаем вырезанную часть яблока
6. Удаляем мякоть под лепестками
7. Вырезаем зубчики и удаляем сердцевину
8. Составляем композицию

Ажурные листья



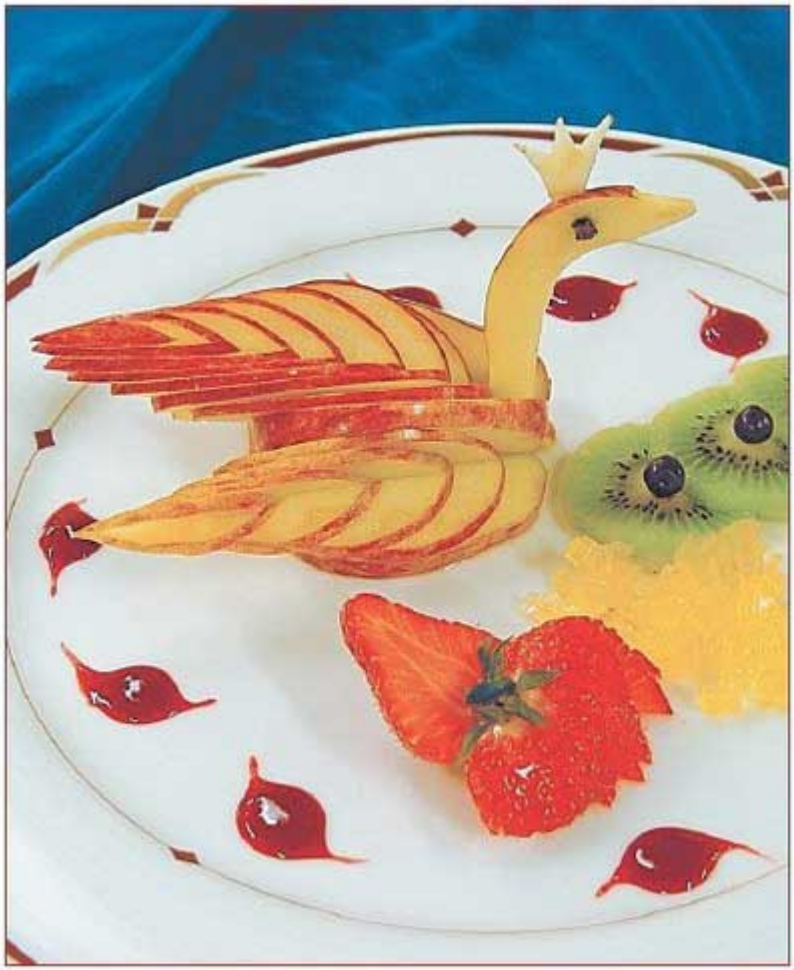


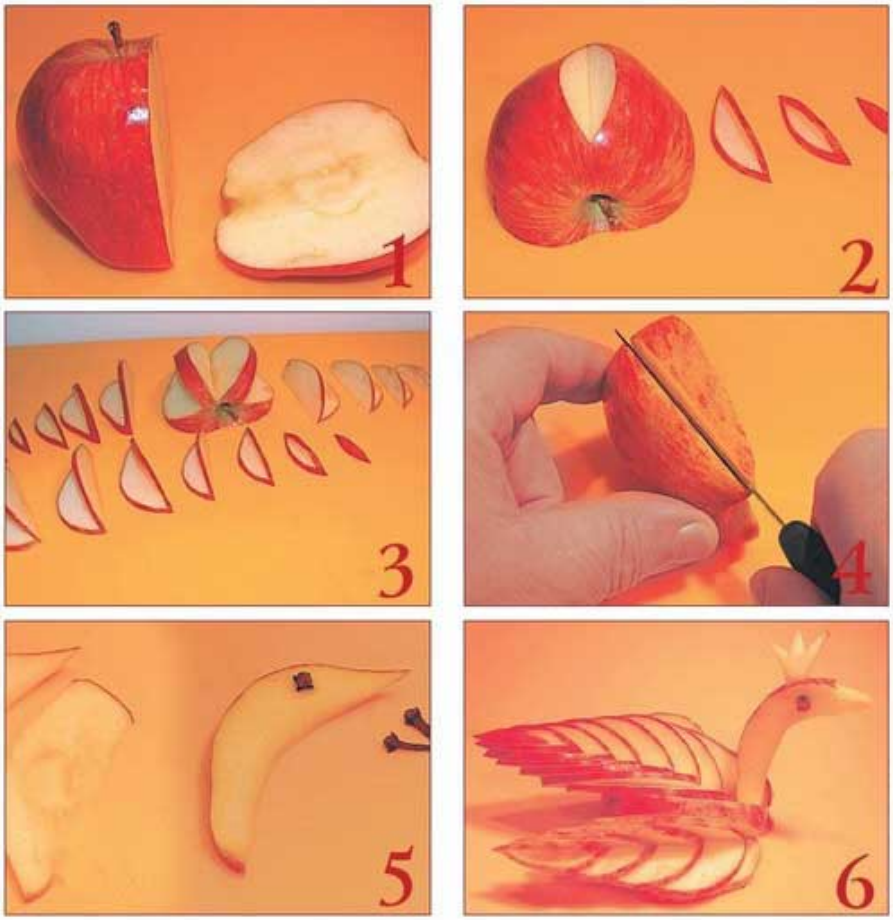




1. От половины яблока нарезаем дольки
2. Прорезаем шкурку в виде листочка
3. Подрезаем шкурку по мякоти
4. Отделяем подрезанную шкурку
5. Готовый ажурный листок

Царевна-лебедь





1. Разрезаем яблоко
2. С большей половинки яблока нарезаем угловые дольки
3. Так же нарезаем по бокам
4. От меньшей части яблока отрезаем тонкую дольку
5. Вырезаем контуры «головы» и «шеи», вставляем «глаза» из сухой гвоздики, собираем все дольки
6. Делаем прорезь в основании яблока и вставляем туда «шею» лебедя, украсив «голову» короной

Розочка

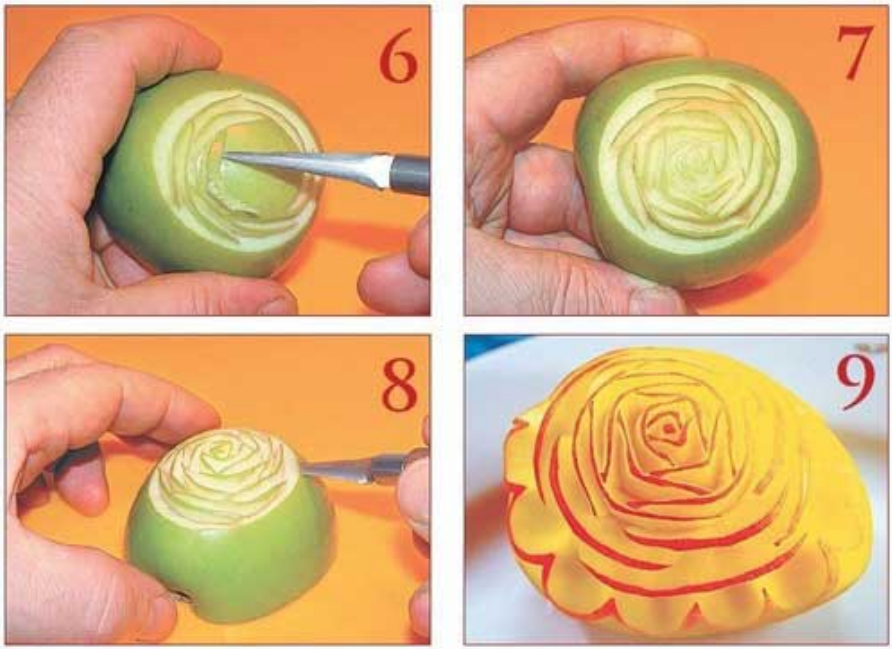
1

2

3

4

5



1. Делаем ровный прорез по кругу
2. Под углом к прорезу делаем первый срез
3. Сверху по краю шкурки прорезаем первый лепесток
4. От середины первого лепестка, прорезаем второй, вынимая срезанную мякоть
5. Аналогично вырезаем до середины бутона
6. Подрезаем по основанию цветка
7. Удаляем срезанное
8. Можно сделать еще ряды лепестков
9. Так же можно вырезать манго, грушу и другие овощи и фрукты